

Minestrone mit Pesto (für 6 Portionen)

Zutaten

1 Bund Lauchzwiebeln
1 Staudensellerie
3 Kohlrabi
800g Kartoffeln
3 Möhren
3 rote Paprikaschoten
6 EL Olivenöl
3 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
1,2l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
2 Lorbeerblätter
1 Bund Basilikum
1 Glas Pesto grün

Zubereitung:

Gemüse waschen und putzen. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Staudensellerie in feine Scheiben schneiden. Kohlrabi, Kartoffeln und Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprikaschoten entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, alle vorbereiteten Zutaten mit dem Tomatenmark darin andünsten. Zucker darüber streuen, karamellisieren lassen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 20-25 Minuten köcheln lassen, zwischendurch umrühren.

In der Zwischenzeit das Basilikum klein schneiden. Die Suppe in Teller anrichten, etwas Pesto in die Mitte geben und mit Basilikum bestreut servieren.

Besonders italienisch wird die Suppe, wenn ein Stück Parmesanrinde mit gart, die vor dem Anrichten entfernt werden muss.